

Närrisch feine Chräpflini für die Gommer Schleckmäuler

In der Fasnachtszeit feierten auch die Alpenbewohner die letzten Tage vor der 40-tägigen Fastenzeit, die so manche Entbehrungen mit sich brachte. Im Goms brutzelte man Chräpflini – eine der wenigen Süssigkeiten, die es im Walliser Tal zu naschen gab.



Das Backen in heissem Fett ist eine uralte Zubereitungsart. Hier brutzeln Chiächtlini, eine Fasnachtsspezialität aus dem Lötschental. Foto: www.loetschental.ch

Text: Stephanie Schnydrig
Illustrationen: Simone Zaugg

Seit Jahrtausenden bereiten die Menschen Gebäcke in Fett zu. So verköstigten sich schon die alten Ägypter, Griechen und Römer mit triefenden Kalorienbomben. Und ein Blick in historische Kochbücher offenbart, dass in Fett gebackene oder frittierte Teigtaschen auch in den Alpen eine unglaubliche Vielfalt an Formen und Füllungen erreichten – und eng mit der Fasnachtszeit verbunden waren. Schenkeli, Chruchtele oder Zigerkrapfen: Gemeinsam ist ihnen, dass sie allesamt der Küche der Armut ent-

sprungen sind und besonders viel Butter und Schmalz enthalten. Anders als Mehl waren diese Zutaten gerade in der Bergbauernwirtschaft reichlich vorhanden und mussten zusammen mit dem Fleisch, dem Käse, der Milch und den Eiern vor der 40-tägigen Fastenzeit noch rasch verwertet werden.

«Chruschtgi» für die Tiere

Im Goms bereitete man in der Fasnachtszeit Chräpflini zu, das ist ein faustgrosses, halbkreisförmiges Gebäck mit Roggenbrotfüllung. Dazu

wurde altes Roggenbrot mit einer Reibe zu Krümelchen verarbeitet. «Z Chruschtgi» – also die harte Rinde – erhielten die Schafe, wie sich eine ältere Gommerin erinnert. Die gefüllten Teigtaschen brutzelten danach in Schweinefett und eingesotener Butter in tiefen Gusseisenpfannen über dem offenen Feuer in der heimischen Küche. Denn einen Backofen besaßen nur die wenigsten Haushalte; Brot wurde wenige Male im Jahr in gemeinschaftlichen Backstuben gebacken.



Am Vorabend:

1. Ein Päckli Rosinen in einer Schüssel mit Rotwein bedecken und aufweichen lassen.

2. Für den Teig: 1 kg Mehl, 250 g Butter und 250 g Schweineschmalz zu einem krümeligen Teig verarbeiten. Anschliessend 2–3 Esslöffel Zucker, ½ Liter Weisswein und eine Prise Salz hinzugeben, kneten und über Nacht ruhen lassen.

3. Für die Füllung: 125 g Butter in einer Pfanne schmelzen und 500 g zerriebenes Roggenbrot, zwei Päckli Haselnüsse, die eingelegten Rosinen, 3–4 Esslöffel Zucker und Zimt nach eigenem Gusto beigegeben und gut vermengen.

4. Zum Formen der Krapfen den Teig dünn auswallen (2–3 mm dick) und mit einer Tasse oder einem Glas Rondellen ausstechen.

5. Auf jede Rondelle einen gehäuften Esslöffel Füllung geben, die Ränder mit Wasser bestreichen, Teig zu Krapfen falten und Übergänge mit der Gabel festdrücken.

6. Die Teigtaschen bei 180 bis 200 °C im Ofen goldgelb backen.

Das Krapfenbacken ist eines der wenigen Brauchtümer der närrischen Zeit, die ins 21. Jahrhundert gerettet werden konnten. Im Untergoms heissen die Chräpflini übrigens auch Rischeulini. Die Etymologie dieses Wortes ist indes nicht belegt. Allerdings: Die Gommerinnen und Gommer naschten Chräpflini nicht nur zur Fasnacht, sondern auch während der Fastenzeit. Zu ernten gab es nichts mehr, und Fleischkonsum war untersagt. Gleichzeitig aber schnellte der Energieverbrauch in der kalten

Jahreszeit nach oben. Die kalorienreichen Krapfen waren daher vielmehr eine Überlebensstrategie als ein Luxus, den man sich aus fehlendem Gehorsam gönnte. Bei anderen Dingen blieben die Bewohnerinnen und Bewohner jedoch strikt: Aufs Tanzen und Singen wurde verzichtet.

Der Geschmack der Alpen

Kurze Vegetationszeiten, spärliches Land für den Ackerbau und verstreute Siedlungen prägten früher den Speiseplan der Menschen in den Alpen. Dieses kulinarische Erbe ist heute wegen der Entvölkerung der Alpen und wegen der Globalisierung gefährdet. Es zeichnet sich durch eine Mischung aus regional vorhandenen Rohstoffen, spezifischen Zubereitungsarten, Haltbarmachungsmethoden und rituellen Bräuchen aus. In dieser Serie machen wir Lust auf inzwischen fast vergessene Speisen.